

# REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS

Acuerdo Ministerial 14381  
Registro Oficial 966 de 26-jun.-1992  
Estado: Vigente

## NOTA GENERAL:

El Código de la Salud, dictado por Decreto Supremo No. 188, publicado en Registro Oficial 158 de 8 de Febrero de 1971 y sus reformas, fueron derogados por la Ley Orgánica de Salud, dictada por Ley No. 67, publicada en Registro Oficial Suplemento 423 de 22 de Diciembre del 2006 .

## EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Considerando:

Que el Art. 96 del Código de la Salud dispone que el Estado fomentará y promocionará la salud individual y colectiva; que los alimentos aportan al organismo del hombre los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos y así mantener la salud y el bienestar individual.

Que dentro de la economía informal muchas personas se dedican al expendio de alimentos en la vía pública, por lo que es conveniente y necesario establecer normas al respecto, para salvaguardar la salud de los consumidores.

En uso de las atribuciones concedidas por el artículo 116 del Código de la Salud.

Acuerda:

## TITULO I

### CAPITULO UNICO

#### De las definiciones

**Art. 1.-** Para efectos de la aplicación del presente Reglamento se establecerá las siguientes definiciones:

1. Puesto de Venta.

Todo puesto fijo, móvil o cíclico destinado a la venta de alimentos autorizados.

2. Venta fija de alimentos.

Es aquella que se efectúa en sitios fijos y autorizados.

3. Venta móvil de alimentos.

Es aquella que se efectúa recorriendo una área que ha sido claramente definida y autorizada.

4. Venta cíclica de alimentos.

Es aquella que se efectúa en lugares y por períodos autorizados.

5. Alimento

Es todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo del hombre o de los animales, uno o más nutrimentos necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

6. Alimento apto para el consumo.

Es todo alimento que por sus características físicas, químicas y microbiológicas, no producen daño a la salud del consumidor.

7. Alimentos con Registro Sanitario.

Son aquellos alimentos procesados industrialmente que poseen Registro Sanitario y pueden ser comercializados en el territorio nacional.

8. Alimentos de venta callejera.

Son los alimentos que han sido autorizados para ser vendidos en las calles y lugares públicos.

9. Alimento de alto riesgo epidemiológico.

Son aquellos que por sus características intrínsecas, tienen alta capacidad de producir una infección o intoxicación, cuando no son manipulados y conservados adecuadamente.

10. Alimento alterado

Es aquel que por acción de agentes físicos, químicos o biológicos, ha sufrido variaciones o deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca o valor nutritivo, de tal forma que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida.

11. Alimento adulterado.

Es aquel que sus ingredientes han sido reemplazados total o parcialmente por otras sustancias extrañas o tratados con agentes diversos para encubrir deficiencias de calidad o defectos de preparación.

12. Alimento falsificado.

Es aquel que ha sido preparado para simular otro conocido y se expende como éste sin serlo.

13. Alimento contaminado.

Es aquel que contiene agentes vivos (microorganismos o parásitos), sustancias químicas o radioactivas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, o que contengan componentes naturales, tóxicas o gérmenes banales en concentración mayor a las permitidas por disposiciones reglamentarias capaces de producir o transmitir enfermedades.

14. Alimentos al paso.

Son aquellos de preparación y/o servicio inmediato, que no requiere de vajilla para su servicio y que se comercializan protegidos por una envoltura plástica o de papel, tales como hamburguesas, salchipapas, etc.

15. Comidas preparadas.

Son aquellos alimentos que han sido sometidos a un proceso amplio de preparación y que necesitan de vajilla para su servicio, estos alimentos pueden ser, sopas, menestras, etc.

16. Materia prima.

Sustancia natural o artificial procesada o no, apta para el consumo humano, empleada para la preparación de un alimento.

17. Ingredientes.

Cualquier sustancia incluido los aditivos alimentarios, que se empleen en la preparación de un alimento.

18. Manipulador.

Persona encargada de la manipulación de alimentos.

19. Manipulación de alimentos

Cualquier actividad, operación o tratamiento que se realice durante la preparación, exhibición y

expendio de alimentos.

20. Vendedor de alimentos en la vía pública.

Es toda persona utilizada que expende alimentos en la vía pública en un puesto de venta fijo, móvil o cíclico.

21. Utensilios.

Conjunto de ollas, sartenes, bandejas, cubiertos y otros objetos que se utilizan en la preparación y venta de los alimentos.

22. Vajilla.

Conjunto de vasos, platos y tazas que se destinan al servicio de los alimentos.

23. Consumidor.

Toda persona o grupo de personas que consumen alimentos.

24. Agua potable.

Es aquella que cumple con los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos que la hace apta para el consumo humano.

25. Agua circulante.

Es aquella agua potable que sale de un grifo o una llave.

26. Aguas servidas.

Son aguas de desechos, procedentes de desagües domésticos, industriales y las generadas en el puesto de venta.

27. Certificado de salud.

Documento expedido por la autoridad competente previo control médico establecido.

28. Permiso Sanitario de venta.

Documento expedido por la autoridad competente al puesto de venta que cumple con las disposiciones establecidas.

29. Registro Sanitario.

Es el documento otorgado por el Director General de Salud a los alimentos procesados y aditivos, mediante solicitud de una persona natural o jurídica y sometidos al trámite correspondiente, previo el cumplimiento de los requisitos contemplados en el Código de Salud.

30. Kiosco.

Es un local fijo de reducidas dimensiones (superficie no mayor de dos metros cuadrados), destinado a la venta de alimentos.

31.- Trailer.

Es un local móvil destinado a la venta de alimentos, que por sus características de construcción debe ser remolcado por un vehículo (superficie no mayor de tres metros cuadrados).

32. Coche.

Carro pequeño móvil con cuatro ruedas, utilizado para el transporte, preparación y expendio de alimentos.

33. Triciclo

Es una estructura móvil con tres ruedas, destinados a la venta de alimentos.

## TITULO II

### CAPITULO UNICO

## Ambito de aplicación

**Art. 2.-** Las disposiciones del presente reglamento, rigen para todo el territorio nacional en lo concerniente al expendio de alimentos en la vía pública.

## TITULO III

### De los puestos de venta

#### Capítulo I

##### De la clasificación de los puestos de venta

**Art. 3.-** Los puestos de venta se clasifican en: fijos, móviles y cíclicos.

**Art. 4.-** De acuerdo al tipo de estructura los puestos de venta se clasifican en: Trailer, kiosco, coche y triciclo.

#### Capítulo II

##### De la ubicación

**Art. 5.-** Las ventas de alimentos se ubicarán en lugares donde no ocasionen interferencia con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal y sean áreas establecidas por la administración municipal.

**Art. 6.-** No se permitirá la ubicación de puestos de venta de alimentos en la cercanía de lugares como: establecimientos educativos, hospitales, construcciones, servicios higiénicos, depósitos de basura y otros que por su naturaleza puedan ser causa de contaminación.

**Art. 7.-** No se permitirá la presencia de puestos de venta de alimentos en las áreas que a juicio de las autoridades de salud o municipales correspondientes se consideren como de uso restringido.

**Art. 8.-** Los puestos de venta de alimentos se ubicarán en zonas que permitan el acceso a servicios básicos: agua, luz, facilidades de recolección de basuras, eliminación de excretas y alcantarillado.

#### Capítulo III

##### De los requisitos para el establecimiento de los puestos de venta

**Art. 9.-** Se considerarán como puesto de venta: kiosco, trailer, coche y triciclo.

**Art. 10.-** Los puestos de venta serán construídos de materiales sólidos y resistentes que garanticen su limpieza y desinfección, se mantendrán en buenas condiciones de conservación. Contarán con una disposición adecuada para mantener ordenados los utensilios, la vajilla y los productos para el expendio.

**Art. 11.-** El diseño y área de los puestos de venta serán estandarizados por la administración municipal o la autoridad de salud correspondiente, de tal manera que cuenten con adecuada presentación, servicios básicos, y que no ocasionen molestias a la comunidad y contribuyan a mantener el ornato de la ciudad.

**Art. 12.-** La superficie de trabajo será lisa, de material impermeable, inalterable o inoxidable, de tal manera que permita una fácil limpieza, mantenimiento y buenas condiciones de conservación y con una altura no menor de 70 cm del piso.

**Art. 13.-** Los puestos de venta que expenden alimentos que por su naturaleza se consideran de alto riesgo epidemiológico, deben contar con un sistema apropiado de conservación, en caliente (mayor de 60 C) y o refrigeración (menor de 5 C).

**Art. 14.-** Los puestos de venta contarán con un depósito de agua potable de por lo menos 20 litros y dispondrá de llave.

**Art. 15.-** Los puestos de venta no podrán utilizarse como vivienda temporal o permanente y no se destinarán a otros fines que los asignados.

**Art. 16.-** No se permitirá que alrededor de los puestos se coloquen cajones, canastos y otros objetos que atenten a la higiene de los alimentos y al ornato de la ciudad.

#### Capítulo IV

##### Del permiso sanitario de venta

**Art. 17.-** El permiso sanitario de venta será otorgado por la autoridad de salud o administración municipal correspondiente. Este es el único documento que autoriza la venta de puestos fijos, móvil o cíclico.

**Art. 18.-** El permiso sanitario tendrá una validez de un año para los puestos fijos o móviles. Para los puestos cíclicos el tiempo no será mayor de 15 días.

**Art. 19.-** Previo a la obtención del permiso sanitario de venta, se cumplirán todos los requisitos contemplados en las disposiciones vigentes de este reglamento y se pagará la tasa correspondiente.

**Art. 20.-** La administración municipal correspondiente fijará la tasa a pagarse por permiso de venta en base al: espacio físico ocupado, área asignada para la venta y sector en el cual se desarrollará la actividad comercial.

**Art. 21.-** Por ninguna razón el vendedor podrá vender otro tipo de productos que no fueren los que consten en el permiso sanitario de venta.

**Art. 22.-** El permiso sanitario de venta anual para los puestos fijos y móviles, podrá ser renovado según el criterio de la autoridad de salud o municipal, a los treinta días antes de que termine su período de vigencia.

**Art. 23.-** Al término de la vigencia del permiso para la venta cíclica, el vendedor está obligado a retirarse del área asignada, dejándola en las mismas condiciones físicas que le fue entregada.

**Art. 24.-** Para la obtención del permiso sanitario de venta se requiere lo siguiente:

- a) Solicitud para el permiso sanitario de venta;
- b) Certificado de salud expedido por el Ministerio de Salud Pública o la Municipalidad según el caso;
- c) Certificado de haber realizado el curso sobre manipulación de los alimentos avalado por la autoridad correspondiente;
- d) Otros que a juicio de las Autoridades de Salud y Municipal correspondientes consideren necesarios.

**Art. 25.-** El certificado de salud se concederá previo a un control médico que incluirá un examen clínico general y un estudio coproparasitario. El facultativo podrá exigir exámenes complementarios en caso de considerarlo necesario. El certificado de salud tendrá validez de un año.

**Art. 26.-** El Ministerio de Salud será el responsable de estos exámenes, o delegará a las Municipalidades que cuenten con la infraestructura necesaria.

#### TITULO IV

##### Del vendedor

**Art. 27.-** El vendedor de alimentos cumplirá con los siguientes requisitos:

- a) Certificado de salud;
- b) Certificado de haber realizado el curso de capacitación sobre manipulación de alimentos;
- c) Vestimenta apropiada: delantal o mandil que cubra la ropa usual, preferiblemente blanco o de colores claros limpios y en buen estado de presentación;
- d) Tener el cabello corto o recogido, cubierto con un gorro o redecilla.
- e) Unas cortas y sin esmalte;
- f) No portar anillos, pulseras o reloj;
- h) Mantener las manos siempre limpias;
- i) Los hombres deberán tener la cara afeitada.

## TITULO V

### De los alimentos

#### Capítulo I

##### Generalidades

**Art. 28.-** Los alimentos que se pueden expender en los puestos de venta son:

1. Hamburguesas;
2. Hot dogs;
3. Salchipapas;
4. Sánduches;
5. Churros y chilenos;
6. Canguil;
7. Chifles;
8. Empanadas;
9. Confites con Registro Sanitario;
10. Frutas con corteza;
11. Helados, jugos o refrescos con Registro Sanitario.

**Art. 29.-** El expendio de la vía pública de comidas preparadas que requieren un proceso de elaboración más complejo se realizará en lugares que cuenten con una infraestructura sanitaria adecuada y que estén debidamente autorizados por la autoridad de salud o municipal correspondiente.

**Art. 30.-** La venta de ceviches, pescados, mariscos o moluscos se comercializará solamente en lugares que cuenten con una infraestructura sanitaria básica y una adecuada cadena de frío, que garantice su conservación, por considerarse productos de alto riesgo epidemiológico.

**Art. 31.-** Los alimentos que se expenden al público deberán ser aptos para el consumo humano.

**Art. 32.-** Se consideran alimentos no aptos para el consumo humano los siguientes:

- a). Los alterados;
- b). Los adulterados;
- c). Los contaminados;
- d). Los falsificados; y,
- e) Los que por cualquier característica anormal pueden convertirse en riesgo para el consumidor.

**Art. 33.-** Los alimentos que requieren algún tipo de preparación deberán ser recién preparados en el puesto, en condiciones higiénicas adecuadas y no podrá venderse lo sobrante al siguiente día.

#### Capítulo II

##### De los insumos para la preparación de los alimentos

**Art. 34.-** El agua utilizada deberá ser potable.

**Art. 35.-** El vendedor deberá adquirir insumos e ingredientes envasados con Registro Sanitario.

**Art. 36.-** Las verduras y hortalizas serán adquiridas en puestos limpios, que estén colocadas sobre estantes o tarimas y nunca aquellas, colocadas directamente sobre el suelo.

**Art. 37.-** Las carnes y derivados deberán proceder de establecimientos autorizados.

**Art. 38.-** Las especies y condimentos se utilizarán preferiblemente naturales, preparados higiénicamente o aquellos envasados con Registro Sanitario.

### Capítulo III De la preparación

**Art. 39.-** Los alimentos que se utilicen como materia prima para la preparación, serán de óptima calidad aptos para el consumo humano.

**Art. 40.-** Las materia primas deben guardarse en envases adecuados y en buen estado de conservación y limpieza.

**Art. 41.-** Todo manipulador de alimentos deberá cumplir las siguientes normas higiénico - sanitario para la preparación de los alimentos:

- a) Lavarse las manos con agua potable circulante y jabón antes, durante y después de la manipulación de los alimentos;
- b) No toser ni estornudar sobre los alimentos;
- c) No fumar durante la manipulación y venta;
- d) Cuando presente heridas o afecciones cutáneas o alguna enfermedad infecto - contagiosa, no deberá manipular alimentos.
- e) No deberá manipular alimentos y dinero en forma conjunta;
- f) Al probar los alimentos no debe introducir el utensilio utilizado en la preparación sin lavarlo previamente.

**Art. 42.-** Las hortalizas y verduras deberán lavarse con abundante agua potable circulante y aquellas que se consumieran crudas, lavarse y desinfectante por sumersión en agua colorada, por lo menos durante quince minutos.

**Art. 43.-** De ser necesario, en la utilización de combustible sólo se permitirá el uso de gas.

**Art. 44.-** Los utensilio y recipientes serán de material inalterable, se mantendrán en buenas condiciones de conservación y limpieza.

**Art. 45.-** Se prohíbe el empleo de envases y recipientes que sirvieron para contener sustancias químicas, derivados de petróleo, pinturas u otras sustancias tóxicas.

**Art. 46.-** Para el lavado de los utensilios se utilizará agua potable circulante y jabón, desechando el uso de baldes y recipientes con agua sin renovar.

### Capítulo IV Del transporte

**Art. 47.-** El transporte de los alimentos se hará en condiciones higiénicas y de temperatura que garantice la conservación e inocuidad de los mismos.

**Art. 48.-** El transporte de los alimentos deberá hacerse en un vehículo o medio adecuado, de tal manera que éstos estén protegidos de contaminación.

**Art. 49.-** Se prohíbe transportar alimentos junto con productos tóxicos.

**Art. 50.-** Los alimentos no se podrán transportar en contacto directo con el piso del vehículo, para lo cual se adoptarán las medidas necesarias para evitar riesgos de contaminación o deterioro.

## Capítulo V

### De la comercialización

**Art. 51.-** El expendio de los alimentos se hará de tal modo que se prevenga su contaminación.

**Art. 52.-** Los alimentos que se exponen a la vista del público, dependiendo de su naturaleza, se colocarán en vitrinas cerradas o se protegerán con campañas de malla plástica o metálica.

**Art. 53.-** Los alimentos se despacharán en lo posible utilizando material descartable, en caso contrario deberá ser de material inalterable y lavados con agua potable circulante y jabón después de cada utilización.

**Art. 54.-** Para el manejo de los alimentos, se evitará el contacto directo con las manos por lo que se utilizarán pinzas, paletas o los utensilios necesarios de acuerdo al caso.

**Art. 55.-** En caso de utilizarse papel o plástico para el expendio, deberá ser de primer uso.

**Art. 56.-** Se prohíbe utilizar para el expendio papel impreso.

**Art. 57.-** Se prohíbe la comercialización de alimentos dispuestos directamente en el suelo.

## Capítulo VI

### Del saneamiento

**Art. 58.-** El expendedor dispondrá de un depósito para los desperdicios y será de material de fácil limpieza, con tapa y con una funda plástica para facilitar su eliminación.

**Art. 59.-** El expendedor es el responsable de la limpieza del puesto y del área adyacente y no podrá arrojar a la vía pública desperdicios o agua de lavado.

**Art. 60.-** No se permitirá la presencia de animales domésticos en el puesto, cerca de el o en sus alrededores.

**Art. 61.-** Es responsabilidad del vendedor, en coordinación con las autoridades de salud correspondiente, realizar un control permanente de vectores (moscas, cucarachas, roedores, etc.) mediante campañas de fumigación.

## TITULO VI

### Capítulo UNICO

#### De las sanciones

**Art. 62.-** Las infracciones en materia de expendio de alimentos en la vía pública, serán sancionadas por los Comisarios de Salud o Comisarios Municipales según el caso, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 428, 429, 430, 431 y 432 del Código Penal. Y, los artículos 38 y 39 de la Ley de Defensa del Consumidor.